# Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

| Lundi 2 Novembre | Mardi 3 Novembre | Jeudi 5 Novembre | Vendredi 6 Novembre |
|---|---|---|---|
| Végé Coleslaw de chou Bio sauce cocktail | Salade de pépinettes | Salade de pommes de terre mayonnaise | Salade verte batavia Bio |
| Raviolis légumineuses épeautre Bio | Saucisse de Francfort | **Bâtonnets de colin MSC panés et citron** | et dés de mimolette |
| sauce tomate et râpé Bio | *Saucisse végétale* | / | Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail |
| / | Mouliné de butternut Bio | Brocolis Bio à la crème | *Merlu MSC sauce curry* |
| Madeleine | Bûche du Pilat à la coupe | Carré Président | Boulgour |
| Ramequin de fromage blanc et sucre | Fruit de saison Bio | Fruit de saison Bio | **Notre moelleux aux poires** |
| **Lundi 9 Novembre** | **Mardi 10 Novembre** | **Jeudi 12 Novembre** | **Vendredi 13 Novembre** |
| Taboulé | Végé Carottes Bio râpées | Pâté de campagne sans nitrite et cornichon *Tranche végétale et cornichon* | Tartinable de betteraves Bio et toast |
| Cordon bleu de dinde Bio | Bolognaise de lentilles | Galopin de veau | **Merlu MSC sauce safranée** |
| *Pané fromager* | / | *Colin MSC sauce vierge* | / |
| Haricots verts Bio | Macaronis et râpé | Petits pois Bio | **Riz IGP** |
| Bûche mi-chèvre à la coupe | Petit suisse sucré | Tartare | **Saint Marcellin IGP à la coupe** |
| Fruit de saison Bio | Purée de fruits Bio | Ananas Bio | Crème dessert au chocolat |

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***

***pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).**

*L'ananas, un fruit de saison*

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

**Menu végétarien**

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

TERRES DE CUISINE

# Le Menu de la Cantine

| Lundi 16 Novembre | Mardi 17 Novembre | Jeudi 19 Novembre | Vendredi 20 Novembre |
|---|---|---|---|
| Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail | Pizza au fromage | Verre de sirop d'orange<br>Salade verte batavia et maïs Bio | Végé Salade de coquillettes au pesto |
| Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio | Colin MSC meunière et citron | Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika) | Nuggets de blé |
| *Couscous de pois chiches et ses légumes Bio* | / | *Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava* | / |
| Semoule | Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental | Menu Mexico Potatoes | Gratin de butternut Bio |
| Brie à la coupe | Coulommiers à la coupe | Philadelphia | Edam |
| Flan caramel | Fruit de saison Bio | Ananas au sirop | Fruit de saison Bio |
| **Lundi 23 Novembre** | **Mardi 24 Novembre** | **Jeudi 26 Novembre** | **Vendredi 27 Novembre** |
| Salade de betteraves maïs Bio | Jambon blanc Label Rouge sans nitrite<br>*Tranche végétale* | Tapenade sur toast | Végé Salade verte batavia Bio |
| Bolognaise de thon MSC | Notre | Tajine de bœuf et pois chiches | Chili de haricots rouges |
| / | Truffade | *Tajine de colin MSC et pois chiches* | / |
| Tortis et râpé | / | Carottes Bio sautées | Riz IGP |
| Camembert à la coupe | Galette Saint Michel | Tartare | Bûche mi-chèvre à la coupe |
| Fruit de saison Bio | Purée de fruits Bio | Liégeois vanille | Notre moelleux aux pépites de chocolat |
| **Lundi 30 Novembre** | **Mardi 1er Décembre** | **Jeudi 3 Décembre** | **Vendredi 4 Décembre** |
| Salade de pépinettes | Carottes Bio râpées | Végé Salade verte batavia Bio | Chou chinois Bio vinaigrette |
| Paupiette de veau | Poulet rôti Label Rouge | Bâtonnets de mozzarella panés | Merlu MSC sauce tandoori |
| *Crêpe au fromage* | *Colin MSC sauce vierge* | / | / |
| Mouliné de butternut Bio | Pommes de terre rissolées | Epinards Bio béchamel | Boulgour |
| Bûche du Pilat à la coupe | Fromage frais demi sel | Petit moulé | Gouda |
| Fruit de saison Bio | Yaourt aromatisé | Notre cake à la fleur d'oranger | Fruit de saison Bio |

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

**le menu plaisir**

Rendez-vous sur l'application Terres de Cuisine

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

**Menu végétarien**

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.